

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia, a cura di P. Grimaldi e M. Picciau

This is a pre print version of the following article:

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1662345> since 2018-03-14T15:06:14Z

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia, a cura di Piercarlo Grimaldi e Maura Picciau, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 286 [Collana di studi e ricerche dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, I].

Il testo analizza le tradizioni gastronomiche di alcune delle minoranze linguistiche riconosciute dalla legge 482/1999 'Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche', con particolare riferimento al cibo rituale in occasione di importanti festività del calendario religioso o di giorni di festa. Lo studio, condotto con il partenariato del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, nasce all'interno dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sotto la direzione scientifica di P. Grimaldi. Si occupa delle minoranze arbëreshë, croata, friulana, grika, occitana e slovena, presenti sul territorio della Repubblica Italiana.

'Minoranze maggioritarie: piccolo è bello' di P. Grimaldi illustra il quadro di riferimento in cui collocare la lettura dei saggi che seguono: importanza del 'piccolo' come modello di resistenza a una globalizzazione sempre più selvaggia, che conduce alla perdita della propria memoria storica, ivi compresa quella linguistica sempre più minacciata quando non definitivamente realizzata. La specificità di una cultura minoritaria dovrebbe favorirne l'individuazione di tratti identitari, così come, almeno in parte, capita per gli aspetti rituali della preparazione e del consumo del cibo, senza impedire di acquisire o cedere a comunità finitime variazioni sul tema; anche la gastronomia è comunicazione così come la lingua.

M. Picciau illustra il progetto 'Gli italiani dell'altrove', sostenuto dal MIBACT e condotto dall'Istituto centrale per la demoetnoantropologia (ICDE) in collaborazione con il Museo nazionale delle arti e tradizioni popolari dell'EUR di Roma (confluito ora nel Museo delle Civiltà), vera e propria miniera di materiali inesplorati, in gran parte raccolti per l'Esposizione etnografica del 1911. L'autrice, storica dell'arte e dirigente del MIBACT, di origine sarda, rivela di essere cresciuta in un ambiente fortemente dialettofobo che ha impedito a lei come a molti altri Italiani di imparare la 'mammalingua': ma come talvolta capita le 'soluzioni finali' hanno smagliature attraverso cui filtra ciò che era stato destinato alla cancellazione definitiva. Così è stato per il lessico culinario sardo costituito di "termini pericolosi", in traducibili in italiano: *sebadas*, *pabassinis*, *malloreddus*, *culurgiones* ecc.

Carlo (Carlin) Petrini, fondatore di Slow Food, da sempre avversario dell'omologazione e sostenitore delle diversità e specificità locali, in 'Le minoranze: una risorsa gastronomica libera', sottolinea come il cibo, al centro delle dinamiche di produzione e di consumo, possa rappresentare un fattore importante per la riscoperta di una diversità etnoantropologica (quindi anche culturale e linguistica); il cibo rituale, commistione di sacro e profano, come incentivo a riattivare produzioni agroalimentari dimenticate, recupero di territori abbandonati, preparazione di piatti identificativi di una determinata festività (talvolta riscoperta per l'occasione). Secondo l'autore, le minoranze linguistiche potrebbero essere viste come un laboratorio di sperimentazione e di libertà.

L. M. Lombardi Satriani, in 'Del cibo e dell'identità', premettendo che talvolta i tratti culturali identificativi di una determinata comunità possono anche ritrovarsi nelle località circostanti, sottolinea che tali tratti "presentano sempre qualche aspetto relativo alle vicende che le hanno attraversate". L'autore, in una rapida carrellata dei testi che seguono, si sofferma su alcuni aspetti gastronomici che possono svelare mutamenti diacronici della vita di quelle comunità di minoranza, rimandando a interpretazioni più generali di singoli fenomeni.

G. Fassino, antropologo ed etnografo, in 'Feste, cibo, comunità. Un percorso per immagini', si sofferma sulla descrizione del ricco apparato iconografico che arricchisce il volume, con fotografie tratte da importanti archivi storici, quali quello del Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari (ICDE), della Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna, della Sezione di Storia ed Etnografia della Biblioteca Nazionale Slovena e degli Studi di Trieste e dell'Atlante Linguistico Italiano presso l'Università degli Studi di Torino. Le riproduzioni fotografiche sono tutte accompagnate da preziose didascalie nell'esergo della pagina.

V. Teti, antropologo, in 'Cibi e riti nelle comunità arbëreshë calabresi', descrive la gastronomia di questa minoranza nel più ampio quadro della realtà regionale e meridionale, caratterizzata dall'uso di vegetali e dalla scarsa presenza di carni, in particolare di quelle rosse. Su tale aspetto culturale si sofferma anche L. M. Lombardi Satriani nel suo saggio.

E. De Simoni, etnoantropologa del MIBACT, in 'Croati del Molise: il viaggio delle tradizioni', si occupa delle tradizioni gastronomiche di Acquaviva Collecroce/Kruč, San Felice del Molise/Filič e Montemitro/Mundimitar. Attraverso una lettura diacronica della gastronomia tradizionale, l'autrice mette in risalto come l'attuale riscoperta di alcuni cibi tipici di queste comunità sia contemporaneamente portatrice di una ritrovata diversità etnica e della ricostruzione identitaria di un ponte che unisce il presente con il passato.

W. Cisilino, funzionario della Regione Friuli-Venezia Giulia, e A. Del Fabro, giornalista, in 'Friuli: storia, cibi e riti di una terra pluriculturale', illustrano la storia della regione, "piccolo compendio dell'universo", e le diversità culturali e linguistiche che la contraddistinguono, con digressioni sociolinguistiche sugli usi odierni del friulano anche alla luce della legge 482/1999. La gastronomia non può non risentire delle abitudini delle numerose popolazioni che vi hanno abitato nel corso dei secoli, pur in presenza di elementi di continuità, quale quella legata all'allevamento dei suini, dall'epoca pre-romana ai giorni nostri, a cui vanno aggiunte le produzioni lattiero-casearie.

E. Imbriani, antropologo, in 'Cucina nella Grecia salentina', si sofferma sui cibi della ritualità calendariale relativamente al periodo invernale, al Carnevale, alla Quaresima e alla Pasqua, nei paesi del Salento di parlata grika. L'autore parte da un piatto povero di queste comunità per esemplificare che cosa fosse la cucina del riuso: la *scèblasti*, una variante della puccia leccese, ma con pochi ingredienti nella versione originale, preparata per la vigilia della festa dell'Immacolata e in quanto tale cibo di un giorno di contrizione e di penitenza, oggi ricercato tutto l'anno dai turisti affascinati dai valori della frugalità, della sobrietà e dell'autenticità. In apertura del

saggio segnalo una fotografia di Casamassella (LE), la cui didascalia recita: “La tavola imbandita è quasi un altare, nel quale non manca mai una statua o un quadro di san Giuseppe”.

D. Porporato, etnoantropologo, in ‘Il cibo rituale nelle valli occitane’, analizza elementi della gastronomia delle valli occitane/provenzali del Piemonte, rilevando come si è in presenza di un’agricoltura montana e, in quanto tale, praticabile per pochi mesi all’anno. Qui la fanno da padroni le patate e i cereali resistenti a quelle altitudini e temperature: così i *ravioles* di patate (che nei pastifici torinesi diventano gli gnocchi della Val Varaita, indipendentemente dalla loro provenienza) e il pane *barbaria* fatto di segale e grano. Il saggio, molto articolato e di grande respiro, si occupa anche di lupi e orsi, di badie e di altri usi e costumi delle valli occitane piemontesi. Mette conto far notare la distribuzione di pani benedetti al termine delle funzioni religiose domenicali in molte località, almeno in particolari ricorrenze, il cui significato ultimo è forse da ricercare nella volontà di rendere partecipi coloro che per svariati motivi non abbiano potuto presenziare alla messa, metafora del pane eucaristico o eucarestia che appunto “(Ite,) missa est”.

Infine, R. Dapit, linguista e antropologo, in ‘Il cibo della festa presso la comunità di lingua slovena in Italia’, si sofferma principalmente sul pane/*kruh*, cibo dall’alto valore simbolico per tutto il ciclo annuale delle festività e delle ricorrenze della vita (nascita, matrimoni, funerali ecc.), sostituito quotidianamente dalla polenta (anche in quantità elevate) che saziava con poca spesa e immediata sensazione di saturazione, contribuendo alla diffusione della pellagra di cui il Friuli con il Veneto deteneva un tempo il primato. L’autore illustra anche il rapporto tra giovani questuanti e raccolta del cibo nel periodo invernale.

Ciascun saggio è corredato di una ricca bibliografia specifica.

Giovanni Ronco